REVUE DE VITICULTURE

ENQUETE SUR LES CHARGES DE LA VITICULTURE

La *Revue* a publié en son temps (1), le questionnaire établi par la Section de Viticulture de la Société d'Encouragement à l'Agriculture, relatif aux charges supportées par un hectare de vignes en production. De nombreuses réponses ont été faites, venant de différentes régions et pour des exploitations d'importance variée. La *Revue* publiera celles qui ont été le plus soigneusement établies.

On se souvient que ce questionnaire visait certains frais qui doivent être rationnellement et équitablement portés au compte de l'exploitation des vignes : amortissements divers, intérêts, rente du sol nu, frais de direction et de gestion, etc., etc. C'est l'oubli de ces postes dans le compte des charges qui conduit à des chiffres trop souvent notablement inférieurs aux frais réels ; la publication de ces chiffres, établis dans l'ignorance des règles de la comptabilité (qui sont toujours appliquées au calcul des charges de l'industrie et du commerce) peut causer le plus grand tort à la viticulture.

Nous sommes heureux de pouvoir donner aujourd'hui le résultat du travail de M. Bréthereau, ingénieur agricole : la comptabilité du domaine qu'il gère étant exactement tenue comme une comptabilité industrielle, les documents que l'on trouvera ci-après présentent une exactitude indéniable ; ils méritent donc d'être donnés en exemple, et de figurer en tête des réponses faites à notre questionnaire.

(*N. D. L. R.*)

***

Charges et frais d'exploitation d'un vignoble en Provence

Aux mercuriales de nos marchés vinicoles, on lit très souvent ceci : « Les producteurs, devant leurs frais de plus en plus élevés, ne peuvent accepter les prix offerts. » Ces frais doivent être chiffrés, très exactement, s'ils doivent servir de base de discussion. Les commerçants en vins ont publié, dans leur presse spéciale et même dans la grande presse, les frais qu'ils ont à subir depuis la cave

(1) Voir *Revue*, n° 1715, page 305.

du producteur jusqu'à celle du consommateur ; la culture doit suivre cet exemple.

Le commerce des vins n'a publié ses dépenses qu'à la suite d'une récolte très déficitaire, pour démontrer au consommateur que la hausse des vins, qui en est résultée, n'était pas de son fait. Les lecteurs de ce journal connaissent les accusations qui ont été portées alors contre les producteurs de vin ; la Confédération des vignerons du Midi toujours prête à intervenir quand les intérêts viticoles sont menacés, a réfuté ces allégations, mais, n'ayant pas de documentation chiffrée à produire, elle n'a pu donner, à notre avis, des arguments indiscutables, tels que ceux que nous apportons ci-après. C'est pour cette même raison qu'il a été dit, en généralisant d'une façon trop sommaire, au Palais-Bourbon qu'un hectare de vigne coûtait 5.000 francs pour le cultiver, pas plus que pour produire un hectare de betteraves à sucre ; nos détracteurs ont eu alors la partie belle, et vous savez de quelles épithètes nous avons été qualifiés par une presse qui nous voulait la male mort.

Les producteurs de blé, les producteurs de betteraves, les producteurs de lait ont dit ce qu'il leur en coûte pour produire du blé, des betteraves, du lait ; et nous, vignerons, qui pour la grande majorité n'avons que cette culture, nous ne pourrions pas dire ce que coûte la culture, l'entretien et la vinification des produits de notre vignoble ! Pour notre part, nous allons essayer de dire ce que coûte un hectare de vignes en Provence.

Nous savons d'avance que nombre de viticulteurs diront : « Je dépense moins que cela » ; d'accord, mais nous nous plaçons en Provence, et, plus précisément, dans la vallée du Rhône, et nous ajoutons : nous faisons de la viticulture intensive, la seule qui doive être suivie, quelles que soient la longitude ou la latitude, si l'on veut suivre la voie du progrès.

Les chiffres qui suivent n'ont pas été pris au hasard ; ils proviennent de la comptabilité, tenue en partie double, du Domaine de Courtine, près Avignon. Ce vignoble comprenait en 1925-1926 : 94 hectares 58 de vignes en production et 17 hectares de plantiers de 1 et 2 ans ; en 1926-27 : 97 hect. 33 de vignes en production et 14 hect. 40 de plantiers de 1 et 2 ans.

Chaque jour, on porte sur un journal tous les travaux effectués sur la propriété et le nombre des journées d'ouvriers et de chevaux affectées à ces travaux ; avec les dépenses calculées en regard de chacun de ces travaux, il a été facile d'établir les prix qui suivent :

Pour la présentation de notre travail, nous nous sommes basés sur la répartition proposée par MM. Duchein et Méjean, avec la collaboration de la *Revue de Viticulture*, et nous le donnons dans l'ordre suivant :

I. — Détail des frais de culture ;
II. — Détail des frais d'exploitation ;
III. — Détail des frais de traitements de la vigne et du vin ;
IV. — Détail des frais généraux ;
V. — Détail des frais pour loyer, intérêts et amortissements ;
VI. — Récapitulation des charges, par hectare.

Frais d'exploitation

I. — *Détail des frais de culture*

	1925-1926	1926-1927
	Surface 94 h. 58	Surface 97 h. 33
1° Taille et espoudassage	289 25	229 97
2° Ramassage des sarments	89 92	53 79
3° Labours, scarifiages, binages, etc.	815 03	883 07
4° Charrier fumier, engrais, compost	103 17	127 54
5° Déchaussage à la main	63 76	58 20
6° Arrachage et charrois des souches	31 65	53 01
7° Charrier, enfoncer piquets, tendre fil de fer.	78 34	61 64
8° Remplacer manquants	»	82 65
9° Ebourgeonner, rogner, palisser, attacher.	121 34	199 67
10° Affranchir, enlever gourmands	32 21	69 06
11° Râclages, binages, piochages	301 05	330 58
12° Sulfatages.	219 23	246 75
13° Soufrages.	72 03	71 22
14° Vendanges, charriages des raisins	491 61	873 63 (*)
15° Frais de vinification	124 07	256 21 (*)
16° Entretien de la cave, soutirages	»	67 96
17° Ecurie, enlèv. du fumier, palefrenier, etc.	160 40	180 64
	2.992 06	3.845 59

(*) récolte plus importante.

II. — *Détail des frais divers d'exploitation :*

1° Charrois divers : terre, matériaux, etc...	179 23	181 81
2° Abattre, charrier et scier bois	66 85	75 69
3° Elaguer haies, planter peupliers	116 02	163 13
4° Charrier et casser pierres, empierrer	231 64	344 88
5° Jardins du domaine	74 49	168 43
	669 23	923 94

III. — *Produits viticoles et vinicoles : (frais à l'hectare)*

1° Engrais.	360 24	912 29
2° Plants racinés greffés	43 20	52 06
3° Tuteurs.	18 97	»
4° Produits anticryptogamiques.	679 58	717 50
5° Produits œnologiques	155 50	135 32
6° Ficelle et rafia	60 70	64 13
7° Essence et huile pour moteurs	121 14	75 02
8° Transports divers	51 11	89 10
	1.490 44	2.045 42

IV. — *Frais généraux (frais à l'hectare)*

	1925-1926	1926-1927
1° Salaires du régisseur, comptable, caviste, jardinier, maréchal et gratifications	383 306	679 11
2° Impôts	287 912	410 11
3° Assurances	222 352	211 47
4° Entretien des bâtiments	173 35	315 94
5° Eclairage, chauffage	64 86	88 45
6° Honoraires et cotisations	14 72	17 52
7° Intérêts et agios, timbres de traites	96 142	57 17
8° Poste, télégraphe, téléphone	20 517	24 90
9° Vin au personnel (250 hectos)	212 22 (°)	335 05
10° Dépenses diverses	107 966	57 77
	1.583 895	2.197 49

(°) Vin compté à 80 francs en 1926 et à 150 francs en 1927.

Récapitulation des frais d'exploitation

	En 1925-26	En 1926-27
Frais de culture	2.992 06	3.845 59
Frais divers d'exploitation	669 23	923 94
Produits viticoles et vinicoles	1.490 44	2.045 42
Frais généraux	1.583 89	2.197 49
	6.735 62	9.012 44

Soit donc 2.276 fr. 82 (ou 34 %) en plus pour 1927.

V. — *Loyers, intérêts et amortissements*

	1925-1926	1926-1927	en 1925-26	en 1926-27
1° *Location du terrain nu*, pour une valeur de 15.000 francs l'hectare, à 6 %			900 »	900 »
2° *Intérêts et Amortissements des frais de plantation* par hectare, le taux admis étant de 8 % sur 6.813 francs pour 1925-26			514 48	
Sur 7.717 fr. 26 pour 1926-27				617 38
(Ce taux est calculé sur un amortissement de 30 ans)				
3° *Intérêt du Capital d'Exploitation par hectare :*				
Matériel vinaire	872.000 »	872.000 »		
Matériel de culture	135.000 »	135.000 »		
Tracteurs et accessoires	60.000 »	100.000 »		
Camionnette	18.000 »	18.000 »		
	1.085.000 »	1.125.000 »		
A reporter			1.414 48	1.517 38

			1925-1926	1926-1927
Report			1.414 48	1.517 38
L'intérêt à 6 % et par hectare est de : pour 1925-26.			688 30	
Pour 1926-27.				760 09
4° *Avances nécessaires* pour l'exploitation d'une année :				
Main-d'œuvre.	176.632 35	299.900 10		
Vendanges.	50.021 95	93.723 35		
Nourriture du personnel.	53.348 50	66.283 35		
Nourriture des chevaux	61.086 25	64.423 »		
Produits viticoles et vinicoles.	177.608 20	243.806 25		
	518.697 25	768.146 05		
L'intérêt à 6 % et par hectare est de : pour 1925-1926.			392 40	
Pour 1926-1927. . . .				473 53
5° Amortissement des chevaux, en 15 ans.			68 67	68 67
6° Amortissement tracteur et camionnette (en 5 ans).			164 94	243 30
			2.728 88	3.062 97

Récapitulation des charges par hectare

	En 1925-26	En 1926-27
Frais d'exploitation	6.735 62	9.012 44
Loyer, intérêts et amortissements	2.728 88	3.062 97
Total des charges et frais d'exploitation inhérents à un hectare de vignes	9.464 50	12.075 41

Voilà les chiffres brutaux et indiscutables ; comme nous l'avons dit, ces chiffres, qui sont absolus pour notre propriété, ne sont probablement pas exacts pour d'autres ; c'est à chaque propriétaire, à l'aide du canevas ci-dessus, de faire le relevé de ses charges ; et quand, dans chaque commune, dans chaque terroir, des travaux semblables seront exécutés, nous pourrons dire à nos détracteurs : voilà ce qu'il en coûte pour cultiver un hectare de vignes.

Il y a bien probablement quelques propriétés qui ont une comptabilité faisant ressortir tous les frais et charges de leurs exploitations ; mais pour ceux, plus nombreux, qui n'ont pas ces mêmes documents, nous allons expliquer sur quelles bases nous avons relevé les charges grevant une exploitation agricole.

Location du terrain nu

Vous achetez ou vous louez une propriété : dans le deuxième cas, vous devez, chaque année, verser à votre propriétaire le prix convenu de la location ; dans le premier cas, si vous ne pouvez demander l'intérêt du capital que vous avez engagé dans l'achat d'une propriété, vous pouvez toujours vous mettre sur le même pied que le fermier et réclamer comme charge la valeur locative de votre terrain (c'est d'ailleurs dans ce sens que, dans l'application des bénéfices agricoles, l'Administration admet comme charge la valeur locative du sol). Ici, dans la vallée du Rhône, le prix moyen des transactions fait ressortir le prix de l'hectare à 15.000 francs. Cela peut être moins, cela peut être plus, à chacun de le calculer.

Intérêt et amortissement des frais de plantation

Vous achetez une terre ou une propriété, dans l'intention de la planter en vigne ; nous ne vous dirons pas ici comment il faut planter, mais nous pouvons vous dire que cela coûte beaucoup plus qu'on ne l'a écrit (les planteurs de 1928 ne réfuteront pas nos dires). Nos plantations de 1927 en racinés-greffés nous ont coûté 7.717 fr. 26 à l'hectare ; ce sont des frais énormes, improductifs, qui grèvent la vigne pendant toute sa durée.

Il est donc rationnel que l'on tienne compte de ces dépenses, c'est pourquoi en nous basant sur un amortissement de 30 ans, nous avons porté le taux de 8 %, taux qui est admis par MM. Duchein, Méjean et par la *Revue de Viticulture*.

Intérêt du capital d'exploitation

Pour cultiver votre vigne, pour la soigner, pour la traiter, puis ensuite pour transformer vos raisins en vins et loger ces derniers, il faut un capital d'exploitation énorme dont l'énumération serait trop longue à vous faire lire ici. Les chiffres que nous indiquons sont ceux qui sont énumérés sur notre Police d'assurance-incendie.

Avances nécessaires pour l'exploitation d'une année

C'est un chapitre que beaucoup d'économistes n'admettent pas en agriculture ; en agriculture c'est possible, car soit sous forme de lait, de laine, de viande, de grains, de racines, il rentre de l'argent pendant tout le cours de l'année ; mais en viticulture, la vente du vin ne se fait, le plus souvent, que quelques mois après l'unique récolte ; le roulement de nos fonds n'est pas comparable à celui de la polyculture et encore moins à celui de l'industrie ou du commerce qui se renouvelle fréquemment et même journellement sur certaines matières ; en viticulture, nous avançons de l'argent pendant toute une année au minimum avant d'avoir des rentrées ; nous devons donc, en toute logique, porter comme charges les intérêts des avances nécessaires à notre exploitation.

Frais de culture, frais divers d'exploitation, produits viticoles et frais généraux

Nous avons distingué dans les frais d'exploitation proprement dits : 1° les frais de culture ; 2° les frais divers d'exploitation.

Les frais de culture sont ceux que tous les vignerons subissent, petite ou grande propriété.

Les frais divers d'exploitation peuvent ne pas intéresser tous les vignobles ; dans notre situation, au confluent du Rhône et de la Durance, il nous faut lutter contre le mistral et les inondations ; autre part, c'est la lutte contre le sel par la submersion, là c'est l'enjoncage pour maintenir les sables mouvants, enfin nombre de régions ont à lutter contre les gelées blanches, la Pyrale, la Cochylis, et encore contre le Phylloxéra là où l'on tient à conserver les vieux plants, etc., etc. ; ce sont des frais supplémentaires que nous ne pouvons ignorer et que nous avons mis à part pour une plus facile compréhension de notre travail.

Nous avons mis en regard les dépenses de notre exploitation pour les exercices 1925-26 et 1926-27 ; nous l'avons fait intentionnellement pour bien démontrer l'ascension énorme de nos dépenses. Partisan ou non de l'inflation monétaire ou de la déflation, nous ne pouvons oublier que la livre était à 220 francs en 1926 et qu'elle est à 124 en 1927 ; nous ne pouvons oublier que le sulfate d'ammoniaque, base de nos fumures, est passé de 125 francs en 1925 à 230 francs en automne 1926.

Nous ne ferons pas d'autres citations, mais il nous faut bien répéter aux acheteurs de notre produit et aux consommateurs que si en 1927 le prix de notre vin a marqué une hausse sensible, cette hausse n'est pas due seulement à une récolte très déficitaire, mais encore que, du fait de la dépréciation de notre monnaie, nous avons été obligés d'acheter tous nos produits à des prix presque prohibitifs ; nous avons payé le soufre indispensable à nos vignes jusqu'à 220 francs les 100 kgs, 12 fois plus qu'en 1913. Y a-t-il un vigneron qui ait vendu du vin douze fois plus que le prix moyen des années qui ont précédé la guerre, prix établi à 31 *francs* l'hectolitre, ainsi qu'il a été précisé à la Tribune de la Chambre les 19 et 29 novembre 1927.

Nos frais d'exploitation ont augmenté de 34 % et si la campagne actuelle 1927-1928, avec la livre à 124 francs, nous permet d'obtenir quelques-uns de nos produits à des prix plus modérés, nous ne pouvons nier que le coût de la main-d'œuvre a encore augmenté.

Nos impôts ont subi également une inflation de 20 % ; et l'on s'étonne que les viticulteurs ne veulent pas céder leurs produits aux prix dérisoires qu'on offrait en novembre dernier.

Pour terminer, permettez-moi de rappeler ce qu'a si justement dit le secrétaire du Syndicat de Béziers-Saint-Pons, le 17 décembre dernier : « Les prix « actuels sont insuffisants, surtout dans notre région où la production est bien « souvent inférieure à 50 hectolitres à l'hectare. Si nous tenons compte de « l'intérêt des capitaux engagés et des amortissements nécessaires pour replan-

« ter et entretenir le matériel, avec la hausse de la main-d'œuvre et des pro-
« duits que nous employons, nous verrons que nous vendons à perte.

« Avec une récolte aussi déficitaire que celle-ci, pendant les quelques années
« qui ont précédé la guerre, nous aurions vendu notre vin de 35 à 40 fr.-or.
« La parité de ces prix-or de 1914 porterait l'hectolitre de vin de 267 à 306 fr.
« et l'on crierait au scandale.

« Si l'on appliquait à l'indice des prix de gros qui est de 600, nous devrions
« vendre 215 à 240 francs.

« Ces chiffres ne vous sont donnés que pour vous démontrer que nous
« sommes non seulement au-dessous de la parité des prix d'avant-guerre, mais
« encore au-dessous du prix moyen actuel des autres marchandises. »

*
* *

Nous ne tirerons pas de conclusion de notre travail ; nous avons tracé un chemin ; si quelques-uns y voient des ornières, nous serons très heureux qu'ils y apportent des pierres, pour la défense et pour le plus grand bien de la viticulture française.

J. Brethereau,
Ingénieur agricole, Grignon.
domaine de Courtine,
Avignon (Vaucluse).

CONCLUSIONS

SUR LA QUESTION DES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Depuis que j'ai publié, dans cette hospitalière Revue, les résultats d'une enquête sur la façon, plus ou moins victorieuse, dont les Hybrides P. D. se sont comportés pendant l'année néfaste de 1927, en Touraine, deux contradicteurs ont élevé leurs critiques sur certaines de nos appréciations ; pour être juste, je dois reconnaître que ces critiques ont été parfois mêlées à des approbations dont il importe de tirer la morale, surtout quand on a eu la bonne précaution de laisser couler quelques mois de silence sur le sujet même de la fable.

Dans un premier article, M. J.-F. Ravat, qui est un distingué praticien, mais qui a encore, et je l'en félicite, de belles dents pour mordre dans la grume charnue des H. P. D., se plaint d'exagérations sur les appréciations fournies à l'occasion de quelques variétés qui lui plaisent, ou bien sur de certaines autres pour lesquelles il se montre moins généreux. Il administre aussi des « corrections » pour des erreurs de numéros et même de couleur,

sans considérer que, dans une vaste enquête auprès de paysans régionaux, on peut commettre des erreurs, surtout quand, comme dans le Centre, on rencontre des précurseurs peu avisés qui ont planté il y a huit ou dix ans de nobles inconnus dont la disparition n'est pas encore réalisée.

En ce qui concerne les appréciations dépendant des dégustations des divers vins de H. P. D., par une clientèle plus ou moins qualifiée, il faut reconnaître que la modernité de notre époque, qui produit tant de choses heureuses, permet cependant de tenir les dégustateurs d'occasion en suspicion à l'abri du vieil adage : « A chacun son goût ». Il en est de l'art de déguster les vins comme de tous les arts : les goûts se sont faussés au contact des œuvres inférieures qui foisonnent, et c'est ainsi qu'on entend dire, avec tant de regrets, qu'un certain commerce donne la préférence aux vins d'Hybrides qu'il paie parfois plus cher que les vieux champions de notre gloire vinicole.

Il est juste d'ajouter que ce sont presque toujours de vieux champions épuisés ou dégénérés qui sont, peut-être avec raison, l'objet de cette défaveur. Il faut donc s'inscrire en faux contre cette arme inoffensive de discussion.

Avec les observations qu'a présentées M. G. Honnet qui, cependant, cultive la vigne dans l'Aube, nous nous trouvons toujours dans le décor doré et ardent du Midi. Mais sous un ciel plus bleu et moins chargé de nuages ; il y souffle un vent de sagesse et de raison qui réconforte et invite à la causerie.

M. Honnet apporte à ma thèse un renfort précieux d'encouragements et de confirmations : il se déclare « d'accord » et prescrit que, « seule », la « sévérité dans le choix servira la cause viticole » ; il admet que les trois conditions : les avantages culturaux, la résistance aux maladies, et *la qualité du vin*, sont des conditions *sine qua non ;* il explique que son « intransigeance » entraîne l'exiguité du choix et il me remplit de confusion en parlant de mes « sages conclusions ».

Enfin, parmi les Hybrides que M. Honnet étudie et discute en faisant des observations de très grand intérêt, je remarque avec une infinie satisfaction, que le Baco N° 1 (24-23) obtient sa faveur marquée pour une série d'excellentes raisons et je suis heureux, une fois de plus, de son accord ainsi que de son témoignage. Il n'hésite pas à déclarer que, dans sa région, il le voit « fort couru » et « qu'il constitue une base solide de reconstitution de la vigne ».

En ce qui concerne le Seibel 5455, sur lequel M. Honnet appelle l'attention, il y a lieu de s'expliquer, en particulier, avec une complète clarté.

Sur les 12 champs d'observations répartis sur la surface du département d'Indre-et-Loire, et sur lesquels l'enquête a porté, trois seulement ont permis de remarquer ce Seibel avec certitude. Sur l'un, on doit constatr une sensibilité au Mildiou qui réclame au moins deux traitements, des apparences sérieuses de la part des ampélophages, et une qualité seulement relative du vin et nettement inférieure à celle du Baco N° 1.

Sur le deuxième, il y a eu obligation de trois traitements contre le Mildiou, les mêmes attaques des ampélophages, et de semblables critiques sur le vin.

Sur le troisième, la récolte a été très abondante, avec deux traitements contre les cryptogames qui, tout juste, ont suffi à la préserver ; même réserve sur la qualité du vin.

Dans ces conditions ne sommes-nous pas autorisé à classer le S 5455 au-dessous du Baco N° 1 et de plusieurs autres à cause de sa résistance moins victorieuse aux maladies, de son accession par les ampélophages et des réserves reconnues pour son vin ? Quant à l'authenticité, elle ne saurait être contestée que pour les neuf autres champs *dont il n'a pas été fait état.*

Pour ce qui est des H. P. D. blancs, on peut dire que notre accord est à peu près complet. Ai-je déclaré tant d'enthousiasme pour le Baco 22 A ? Non, qu'on se reporte à mon texte : je déclare qu'il est résistant sans traitement cuprique, c'est la vérité ; que « son vin est l'un des meilleurs ». Cela veut-il dire qu'il est délectable ? En tout cas, je le classe à la cote 28, tandis que j'accorde le maximum 30 à son frère rouge.

N'est-il pas assez caractérisé ? et, au surplus, M. Honnet n'écrit-il pas, au sujet des H. P. D. blancs : « Mes conclusions sont absolument identiques ».

Cet excellent praticien n'est pas le seul de cet avis. Je veux terminer cette défense en rappelant la considérable approbation donnée à mes conclusions par MM. L. Moreau et Vinet, les deux distingués directeurs de la Station œnologique et viticole de l'Anjou, dans le numéro du 10 février dernier de l'*Agriculteur de l'Ouest.*

Dans un long article, les auteurs, dont l'autorité n'est pas contestable, puisque c'est leur action qui a fait l'Anjou vinicole ce qu'il est, viennent affirmer, en particulier : 1° que mes observations « d'une façon générale corroborent celles que nous avons faites depuis plusieurs années en Anjou » ; 2° que « le Baco N° 1 s'est toujours classé le meilleur rouge pour sa vigueur, sa résistance aux maladies et la qualité relative de son vin » ; 3° que « les numéros blancs les meilleurs : Baco 22 A, Bertille-Seyve 450, Seibel 4.986 notamment, sont aussi ceux que nous avons retenus ».

Une aussi complète confirmation n'est-elle pas la meilleure mise au point des éléments de ce débat, puisque m'étant toujours, et avant tout, placé au point de vue de la culture des Hybrides sous notre climat *du Centre*, j'ai la satisfaction de voir mes dires corroborés, sans réserve, par mes distingués voisins de l'Anjou ?

Il ne me reste qu'un mot à ajouter pour rassurer nos compatriotes centraux.

Depuis longtemps je demande à chaque région viticole française de provoquer des études et des enquêtes du genre de la nôtre, par des personnes *désintéressées* et *compétentes*, pour signaler les cépages les plus appropriés et les plus recommandables à chacune d'elles.

La question de la reconstitution des vignobles est, pour une forte part, celle de *l'habitat*. La divergence des résultats, dans la plupart des cas, ne vient pas d'ailleurs, et toutes les discussions, entre les quatre points cardinaux, ne feront que troubler les esprits qui ont besoin d'être éclairés.

Que les associations spéciales et locales, dans chaque province homogène, accomplissent cette tâche, elles seront sûres de rendre service à leur pays, et que, par-dessus leurs efforts, le Nord et le Midi de la viticulture pourront se tendre la main.

Auguste Chauvigné,

Membre correspondant de l'Académie d'Agriculture.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole de la région du Languedoc (E. F.). — Concours de ramasse-sarments de Béziers (Roger Verriès). — Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie. — Semaine agricole de Tunis, 7-15 avril 1928. — Les concours de bons vachers et de bons bergers. — Vins français entreposés en Allemagne (M. D.).

Situation viticole et vinicole de la Région du Languedoc. — Nos marchés vinicoles continuent à être très animés par les viticulteurs et les habitants de la campagne qui, après les pluies, ne pouvant pas travailler dans les terrains, viennent passer une journée à la ville pour faire des approvisionnements, causer affaires et aussi de politique, car la période électorale approche, si elle n'est pas virtuellement ouverte.

Dans le commerce des vins, il y a du calme. On s'est hâté de faire des expéditions avant la fin du mois pour éviter l'impopulaire augmentation des tarifs de transports sur les marchandises. Maintenant, il n'y a presque pas d'acheteurs.

Malgré le calme dans les transactions, la propriété tient ses prix et les cours sont fermes. Les prix de 20 à 21 fr. le degré restent maintenus. Nous devons dire pourtant que le commerce hésite beaucoup à donner 21 fr. Il fait quelques petits achats pour s'alimenter, mais seulement lorsqu'il trouve à 20 fr. le degré. C'est le prix qui a été payé pour les quelques ventes qui se sont faites dans la semaine.

Il y a aussi grand calme pour les alcools. Depuis longtemps, on n'avait pas vu un pareil arrêt dans les transactions. Il ne se traite presque pas d'affaires depuis plus d'un mois. Au dernier marché de Montpellier, les eaux-de-vie de marc à 52° se sont cotées à 572 fr.

Dans le vignoble, tous les travaux sont arrêtés momentanément, à cause des pluies persistantes pendant huit jours qui ont détrempé le sol.

Beaucoup de terres même éloignées des cours d'eau sont transformées en petits lacs. Le vent du nord seul pourrait assécher ces terres. Il ne souffle pas.

L'Hérault et l'Aude ont eu des inondations. Des maisons et des quartiers bas situés au bord des cours d'eau ont beaucoup souffert. Quant au vignoble, malgré l'exagération de quelques reporters de journaux politiques ou d'informations, les dégâts seront insignifiants. Seules, les quelques vignes qui ont eu à subir un courant d'eau impétueux auront été dégradées. Le plus grand nombre ont été simplement recouvertes d'eau qui laissera un limon bienfaisant. La végétation n'étant pas encore partie, l'eau qui a recouvert les pieds de vignes n'a pas été nuisible. D'ailleurs, les ceps ne sont restés recouverts que deux ou trois jours. Beaucoup de coursons étaient même hors de l'eau.

Il ne faut donc pas exagérer les dégâts, comme l'ont fait les journaux politiques locaux ou régionaux. Les bienfaits compenseront largement les pertes subies par quelques ceps arrachés.

Le commerce des plants racinés américains est toujours très actif et les prix se maintiennent de 800 à 1.000 fr. le mille. — E. F.

Concours de ramasse-sarments de Béziers. — Sept constructeurs répondirent à l'appel du Comice et vinrent au Domaine de Libouriac. Voici leurs noms dans l'ordre de leur engagement :

MM. Jean, de Carcassonne ; Traillou, de Carcassonne ; Forestier, de Poussan; Monnier, d'Alleins (Bouches-du-Rhône) ; Coquinet-Cazejust, de Montpellier ; Herail, de Béziers, et enfin M. X., de Narbonne.

MM. Coquinet-Cazejust et X. ne prirent pas part au Concours, leurs instruments n'étant pas complètement au point. Ils se contentèrent d'effectuer une simple démonstration. Nous n'en parlerons que pour mémoire et aussi parce que l'idée qui a présidé à la conception de l'appareil de M. Coquinet-Cazejust a longuement arrêté l'attention du Jury.

Celui-ci, qui était composé de MM. Palazy, président ; Merlet, commissaire; Blanc, ingénieur en chef du Génie rural ; Pierre Gély, du Comice ; Jammc, président de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault ; Docteur Linas, président de la Société d'Elevage ; Mignard, membre de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault ; Pascal, du Comice ; Paul, président de la Société Départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault ; Pech et Verriès, du Comice, décida de diviser les divers concurrents en deux catégories :

Première catégorie : Appareils sans siège ;

Deuxième catégorie : Appareils avec siège.

Les instruments de MM. Jean, Traillou, Hérail et Forestier entrent dans la première catégorie, celui de M. Monnier dans la seconde.

Les appareils de MM. Traillou, Forestier et Hérail ont beaucoup de points communs. Ils procèdent tous d'une même conception. Ils se composent d'un âge en acier reposant plus ou moins directement sur une roue et auquel s'adapte l'attelage couramment employé dans nos vignes.

A cet âge est fixé un râteau dont la fonction est de ramasser les sarments épars sur le sol, à la manière d'un peigne, et permettant ainsi de constituer de distance en distance des fagots, fagots plus ou moins nets, aux sarments plus ou moins brouillés, plus ou moins longs.

Certains instruments et notamment celui de M. Hérail possèdent un plateau compresseur à claire-voie, disposé horizontalement et dont la fonction est de comprimer le paquet en formation. C'est par ce détail qu'ont péché la plupart, pour ne pas dire tous les appareils de cette catégorie présentés au Concours. Il a semblé, en effet, à la majorité des membres du Jury que les fagots engagés sous les instruments n'étaient pas assez comprimés.

Lorsque le conducteur de l'attelage juge suffisant le volume du paquet de sarments en formation, il soulève le râteau au moyen des mancherons et abandonne sur le sol derrière lui ledit paquet, le plateau compresseur facilitant l'expulsion.

M. Forestier, de Poussan (Hérault), a eu l'idée ingénieuse d'adapter à son système, un relevage automatique et consistant à utiliser l'effort fourni par le cheval, au moyen d'une jambe de force articulée, qui mise en contact avec le sol au moment opportun, soulève l'attelage et dégage ainsi le fagot de sarments.

Enfin, l'appareil présenté par M. Jean, de Carcassonne, procède d'une conception toute différente, et tente de simplifier les opérations prévues par les trois outils dont nous venons de parler. Ce constructeur a essayé de ramasser et d'enlever en une seule opération les bûches amoncelées par son instrument. Celui-ci consiste en un tombereau étroit, passant entre deux rangées de souches, auquel est fixé à l'arrière une sorte de râteau à longues dents. Lorsque le fagot est formé, le râteau est soulevé et le conducteur charge sur le tombereau les sarments ainsi ramassés. La mise en pratique de cette idée très riche et pleine de promesses, n'a pas donné entière satisfaction aux membres du Jury.

Il nous reste à décrire l'appareil à siège classé dans la deuxième catégorie. Son inventeur, M. Monnier, en donne les détails suivants :

« Mon instrument consiste dans un cadre articulé, extensible, à roulement mécanique, monté sur un châssis roulant dont le but est de recevoir : 1° un râteau permettant de grouper rapidement les sarments coupés et de constituer

sur le vignoble, de distance en distance, des tas facilitant leur enlèvement, et 2° des socs appropriés pour procéder aux travaux du binage. »

L'appareil serait donc à deux fins et son amortissement en serait accéléré d'autant. Il est indéniable que cet appareil, très compliqué, et probablement très coûteux, a nécessité de la part de son inventeur de longues et patientes recherches. Il l'avance dans la notice qu'il a fait parvenir à notre Président et nous le croyons sans peine.

On a attribué le 2e prix à M. Traillou, le 3e à M. Forestier pour son modèle à palonnier, le 4e à M. Hérail, le 5e à M. Forestier pour son modèle à brancard, le 6e enfin à M. Jean.

Un prix équivalent à celui de M. Traillou a été donné à M. Monnier dont l'appareil avait été classé dans une catégorie spéciale.

ROGER VERRIÈS.

Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie

Programme de la session générale de 1928

Lundi 19 mars, 14 heures précises, au siège de la Société, 19, rue Casimir-Périer, Paris (7e), ouverture de la session générale.

Allocution du Président. Rapport du Secrétaire général. Rapport du Trésorier. Approbation des comptes.

I. *Les producteurs directs en* 1927, par M. Rouart, de l'Académie d'Agriculture, Président du Syndicat des Agriculteurs de la Haute-Garonne.

II. *Résultats de la lutte contre la Cochylis et l'Eudémie en Champagne*, par M. Chappaz, Directeur de l'Association viticole champenoise.

III. *Nouvelles observations sur le Mildiou*, par M. Moreau, Directeur de la Station œnologique de l'Anjou et du Maine-et-Loire.

Mardi 20 mars, 9 h. 30 :

I. *Exportation de nos vins*, plus particulièrement en Belgique et en Allemagne, par M. Léon Douarche, Directeur de l'Office international du vin.

II. *Questions des petits vins et des mauvais vins*, par M. Roos, Directeur honoraire, et M. Hugues, Directeur de la Station œnologique de l'Hérault.

Après-midi, 14 h. 30 :

I. *Questions des vins de fruits*, par M. Mathieu, Directeur de l'Institut œnotechnique de France.

II. *Rôle des Coopératives pour les traitements des sous-produits de la vigne*, par M. Ravel, Président des Coopératives de vinification.

III. *Essais de centrifugation stérilisante des vins*, par M. Astruc, Directeur de la Station œnologique du Gard.

Vœux divers.

Résultat des élections pour le renouvellement du Bureau et du Conseil de Direction.

Semaine Agricole de Tunis — 7-15 avril 1928. — La grande Semaine agricole qui se tiendra à Tunis, du 7 au 15 avril prochain, est un véritable concours général agricole qui comprend des expositions de tous les produits agricoles, des machines, du bétail, etc...

L'adjonction de quatre journées de spécialités (machines agricoles, céréales, vins, oléiculture et arboriculture donnera également à cette manifestation le caractère d'un Congrès au cours duquel seront examinés la situation de l'agriculture tunisienne, son amélioration, ses besoins en outillage et, notamment, l'adaptation des appareils nouveaux aux exigences de l'agriculture nord-africaine.

Aussi la 3e division (exposition de machines et d'outillage agricoles), qui a été ouverte aux exposants étrangers à la Tunisie, offre-t-elle pour les constructeurs le plus grand intérêt.

Instruments destinés au travail du sol, appareils de labourage mécanique, instruments de récolte, de préparation, de conservation des produits agricoles, matériel de transport, l'hydraulique, matériel vinicole, oléicole, avicole, apicole, etc. ; moteurs fixes et mobiles trouveront leur place dans les treize sec-

tions de cette division. Signalons que le Comité a fait une large place à « l'électricité à la ferme » et à la T. S. F. Cette section acquiert une importance particulière en raison du projet d'électrification de certaines régions du Nord de la Régence.

Le délai d'inscription des exposants a été reporté au 15 mars, terme de rigueur. Des facilités de transport ont été accordées par les Compagnies de navigation et les réseaux de chemins de fer français, algériens et tunisiens.

Pour tous renseignements, il faut s'adresser à la Direction Générale de l'Agriculture (Secrétariat de la Semaine Agricole), à Tunis. Les imprimés pour demandes d'admission peuvent être également demandés :

A Paris, à l'Union des Exposants de machines et d'outillage agricoles (8, rue Jean-Goujon), et à l'Office du Protectorat français en Tunisie (17, Galerie d'Orléans), ainsi qu'aux Offices correspondants de Lyon (Palais du Commerce) et de Marseille (16, rue Colbert).

Les concours de bons vachers et de bons bergers. — La Société Française de Protection de la Main-d'Œuvre agricole a décidé d'encourager dorénavant par voie de concours les meilleurs vachers et les meilleurs bergers.

Elle organise, en conséquence, en 1928, le Concours du Bon Vacher en Seine-et-Oise et celui du Bon Berger en Seine-et-Marne.

Chacun de ces concours est doté d'un 1er prix de 2.000 francs et d'un 2e prix de 1.000 francs, auxquels viendront s'ajouter des prix complémentaires décernés par les groupements agricoles des départements intéressés.

De son côté, le Club Français du Chien de berger reprend ses concours itinérants de travail de chiens de berger, destinés à rechercher et à récompenser les meilleurs chiens de race préposés à la garde des troupeaux.

Un concours aura lieu cette année en Seine-et-Marne. Il est doté, pour le moment, de trois prix, de 500, 300 et 200 francs.

Les organisateurs sont convaincus que les agriculteurs qui ont la bonne fortune d'avoir à leur service des travailleurs susceptibles de concourir ne manqueront pas de saisir l'occasion qui leur est offerte de leur voir attribuer la plus légitime des récompenses.

Par ailleurs, les bergers possesseurs de bons chiens de race seront sans doute heureux d'être récompensés de la peine qu'ils ont prise à se procurer et à dresser de bons et beaux chiens.

Ces concours se continueront chaque année dans deux département nouveaux.

Tous ceux qui jugeraient opportun de s'y intéresser trouveront la documentation utile aux Secrétariats généraux des Associations organisatrices, 5, avenue de l'Opéra, à Paris.

Vins français entreposés en Allemagne. — Le Reichsrat a adopté, dans sa séance du 24 novembre dernier, le texte de la résolution suivante :

« En exécution des prescriptions du paragraphe 108, alinéa 2 de la Reichsabgabenordnung, il est, avec l'autorisation du Reichsrat, décidé ce qui suit :

« Sur demande, le tarif contractuel de la nation la plus favorisée prévu au N° 180 du tarif douanier, soit 32 RM pour le quintal de vin rouge et 45 RM pour le quintal de vin blanc, pourra être accordé aux vins en tonneaux, d'origine française, d'un degré naturel, même à ceux contenus dans des récipients de 15 à 50 litres, qui se trouvent en Allemagne dans les entrepôts en douane ou dans les magasins des ports libres et qui auraient pu être dédouanés avant le 6 septembre 1927. Le vin devra être sorti des entrepôts dans les barriques originales. L'octroi du tarif contractuel est limité à la condition que, pendant les deux mois qui suivront la mise en vigueur de la présente décision, il ne soit pas dédouané plus de la moitié du stock de chaque ayant droit ; cependant, lorsque le stock de chaque ayant droit sera inférieur à 200 quintaux, pendant les deux premiers mois, 100 quintaux pourront être dédouanés. »

La décision du Reichsrat est entrée en vigueur le 1er décembre 1927. — M. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 450 fr. à 500 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 700 à 750 fr. ; 2e choix, de 650 à 700 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 14 fr. 25 à 16 fr. 50. Vins blancs, de 14 fr. 75 à 16 fr. 70 le degré Trois-six de marc, de 650 à 665 fr. Trois-six de marc, 750 francs ; les 100°, » francs.

MIDI. — *Nîmes (12 mars 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1927, de 140 à 150 francs ; Vins rouges supérieurs, de 165 à 175 francs ; Montagne, de 175 à 185 francs ; Costières, de 195 à 215 fr. ; Clairettes, de 195 à 210 francs. Blanc d'Aramon, de 155 à 170 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre, incoté.

Montpellier (6 mars 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 7° 1/2 à 9°, de » fr. à » fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 8° à 11°, de 160 à 210 francs. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, le degré, de » fr. à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à 572 fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (9 mars). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8° à 10°, de 160 à 200 fr. Vins rosés, de 8° à 10°5, de 18 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré ; Bourrets et Picpouls, de 9 à 10°5, de 18 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.060 fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 675 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, 975 fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, 585 fr. à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 4 mars 1928.

Vins rouges de 9 à 12°, de 180 à 225 fr. avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (10 mars). — Récolte 1927 : vins rouges de 19 fr. 50 à 20 fr. » le degré. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (10 mars). — Vins rouges de 8 à 12°, de 160 fr. à 216 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 300 à 350 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 420 à 450 fr., Haut-Rhin, 380 à 400 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 500 à 600 Haut-Rhin, » à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 à 240 fr. Haut-Rhin, 200 à 220 et Bas-Rhin.

Céréales. — **Prix des céréales** : blé indigène, les 100 kilos, 150 fr. » à 155 fr. » ; orges, 112 fr. à 138 fr., escourgeons, 123 fr. à 128 fr. ; maïs, 130 fr. 50 à 134 fr. 00 ; seigle, 112 à 126 fr. ; sarrasin, 103 fr. à 109 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 113 fr. à 120 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 157 fr. 34. — Buenos-Ayres, 121 fr. 29. — Chicago, 132 fr. 27. — Sons, 70 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 60 fr. — Blanche, de 35 à 45 fr. ; jaune commune, de 30 à 42 francs ; Saucisse rouge, de 50 à 60 francs ; d'Algérie, de 230 fr. à 250 fr. — Rosa, 85 à 95 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 160 à 190 francs ; paille d'avoine, de 140 à 170 fr. paille de seigle, 160 à 190 fr. ; luzerne, 350 à 390 fr. ; foin, 325 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 145 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 142 fr. (Marseille) ; palmistes 104 fr. 00 ; de coprah, 133 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.060 fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 253 fr. » à 255 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 14 fr. ». — Veaux, 5 fr. » à 16 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 24 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 14 fr. ».

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 17 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 7[illegible] **chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00.** — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de 131 fr. » à 134 fr. » les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 215 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 25 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 45 fr. 50. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 91 fr. 50.

Sulfate de cuivre, cristaux 98/99, 340 à 350 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé pur,** 132 à » fr. — **Soufre trituré,** 98-99 %, » fr. — **Chaux,** 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Bananes Canada, 80 à 180 fr. — Noix sèches de 500 à 750 les 100 kg. ; Tomates Algérie, de 450 à 600 fr. Endives françaises, de 150 à 300 francs. — Citrons Algérie, 25 à 50 francs le 100. — Ail, 150 à 250 francs les 100 kilogs. — Champignons, 700 à 1.200 francs. — Epinards, 160 à 250 fr. les 100 kg. — Escaroles, 200 à 300 fr. le 100. — Choux-fleurs, 200 à 600 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 220 à 300 fr. — Artichauts Espagne, 90 à 120 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 900 à 1.600 fr. — Poireaux, 250 à 325 fr. les 100 bottes — Oignons, 150 à 230 fr. les 100 kilos. — Poires. choix, 600 à 2.000 fr. les 100 kg. — Poires communes, 150 à 250 fr. les 100 kg. — Pommes choix, 200 à 500 francs. — Pommes communes, 80 à 180 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 4 au samedi 10 mars 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	19 »	6 »	12. 5	»	.... 4....	13 »	8 »	10. 5	»
Lundi.....	18 »	1 »	9. 5	»	.... 5....	15 »	2 »	8. 5	»
Mardi.....	14 »	» »	» »	»	.... 6....	16 »	4 »	10 »	»
Mercredi..	14 »	6 »	10 »	1.6	.... 7....	19 »	1 »	10 »	»
Jeudi.....	12 »	6 »	9 »	»	.... 8....	18 »	5 »	11. 5	»
Vendredi..	11 »	2 »	6. 5	»	.... 9....	17 »	8 »	12. 5	»
Samedi....	6 »	0 »	3 »	0.4	....10....	14 »	8 »	11 »	6.7
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	11 »	— 1 »	5 »	»	.... 4....	» »	9 »	» »	2
Lundi.....	11 »	— 3 »	4 »	»	.... 5....	14 »	5 »	9. 5	»
Mardi.....	13 »	— 2 »	5. 5	»	.... 6....	16 »	3 »	9. 5	»
Mercredi..	14 »	5 »	9. 5	1	.... 7....	17 »	3 »	10 »	»
Jeudi.....	12 »	2 »	7 »	»	.... 8....	17 »	5 »	11 »	»
Vendredi..	8 »	» »	» »	4	.... 9....	14 »	10 »	12 »	14
Samedi....	8 »	0 »	4 »	»	....10....	14 »	» »	» »	24
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	19 »	3 »	11 »	»	.... 4....	17 »	6 »	11. 5	»
Lundi.....	18 »	2 »	10 »	»	.... 5....	17 »	2 »	9. 5	»
Mardi.....	18 »	2 »	10 »	»	.... 6....	18 »	2 »	10 »	»
Mercredi..	16 »	6 »	11 »	»	.... 7....	17 »	3 »	10 »	1
Jeudi.....	18 »	4 »	11 »	»	.... 8....	16 »	6 »	11 »	»
Vendredi..	18 »	0 »	9 »	»	.... 9....	15 »	8 »	11. 5	3.3
Samedi....	15 »	6 »	10. 5	1	....10....	12 »	3 »	7. 5	0.3
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	13 »	10 »	11. 5	13	.... 4....	16 »	5 »	10. 5	»
Lundi.....	13 »	4 »	9. 5	»	.... 5....	17 »	» »	» »	»
Mardi.....	17 »	5 »	11 »	1	.... 6....	» »	8 »	» »	»
Mercredi..	17 »	5 »	11 »	»	.... 7....	» »	5 »	» »	»
Jeudi.....	19 »	6 »	12. 5	»	.... 8....	» »	4 »	» »	»
Vendredi..	16 »	5 »	10. 5	5	.... 9....	15 »	4 »	9. 5	»
Samedi....	15 »	9 »	12 »	10	....10....	9 »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Nevbu.

PARIS. — SOC. G[é] D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.